

Serat Centhini, Kompas Warisan Budaya Tak Benda di Jawa

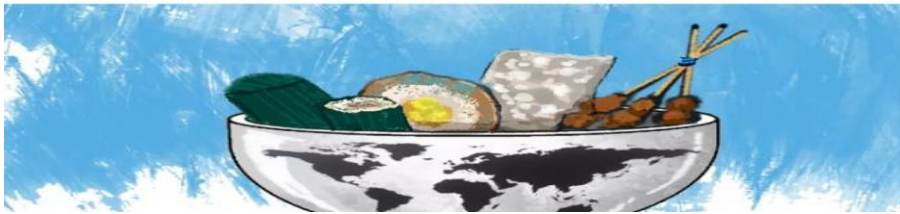


"Serat Centhini", Kompas Warisan Budaya Tak Benda di Jawa

Tidak semua makanan tradisional masuk sebagai warisan budaya tak benda. Ini lebih karena ketidakmampuan meramu narasi dengan pendekatan historis-antropologis. Serat Centhini bisa menjadi acuan untuk ini.

Oleh **HERI PRIYATMOKO**

28 November 2021 10:00 WIB · 5 menit baca



<https://www.kompas.id/baca/opini/2021/11/28/serat-centhini-kompas-warisan-budaya-tak-benda-di-jawa>

Dimuat Kompas, 28 November 2021

Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma

Narasumber WBTB Kota Solo

Bak orang siuman, kesadaran pemerintah lokal dan masyarakat terhadap kekayaan kuliner sekoyong-koyong muncul. Salah satu pemicunya ialah program pencatatan Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) dari Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi (Kemendikbudristek). Lembaga plat merah di tingkat daerah jumpalitan menyiapkan kajian pendahuluan guna mendukung usulannya ke Pemerintah Pusat. Selain bukti visual obyek budaya, data dukung lainnya berupa narasi dan komunitas pelestari atau pewaris.

Kemendikbudristek belum lama ini mengetok palu menetapkan beberapa jenis makanan yang masuk WBTB. Ambillah misal, Pemkot Solo menyorongkan satai kere, satai buntel, roti kecil, serabi notosuman, dan timlo. Sementara pembesar Daerah Istimewa Yogyakarta menyodorkan thiwul, lempur, serta gudeg manggar. Tak ketinggalan pula kabupaten Banyumas mengerek tempe mendoan. Untuk Jawa Timur, rujak cingur turut meramaikan daftar WBTB.

Bila dicermati, masih segudang aneka makanan yang luput didaftarkan. Bukan mereka tidak paham, namun lantaran ketidakmampuan meramu narasi dengan pendekatan historis-antropologis. Sebenarnya ada “jalan pintas” untuk kajian awal, yakni menyimak *Serat Centhini*. *Suluk Tembangraras* atau *Centhini* disusun secara keroyokan tahun 1814-1823. Pujangga RNg Yasadipura II, RNg Ranggalasutrasna, dan RNg Sastradipura dibawah kendali Pangeran Adipati Anom Amangkungara III, yang kelak menjadi Paku Buwana V (1820-1823) merekam rupa-rupa makanan yang dikonsumsi maupun sesaji.

Pintu pembuka karangan berbentuk tembang macapat ini adalah cerita kedatangan Seh Wali Lanang dari Tanah Arab di telatah Jawa abad XV. Alim ulama tersebut selanjutnya menurunkan Sunan Giri I, Sunan Sunan Giri II, dan Sunan Giri III. Penguasa wilayah Giri sukses ditekuk Sultan Agung yang menahkodai Mataram Islam, lantas ia beserta keluarganya ditawan dan diboyong ke Kerta, ibukota istana Mataram Islam. Fakta umum bahwa Sultan Agung bertengger di kursi empuk kerajaan tahun 1613-1646. Nah, dalam konteks waktu, barisan penulis *Serat Centhini* hidup pada abad XIX, sedangkan periode yang diceritakan berpangkal abad XV dan XVI. Tak perlu bingung, pewarisan pengetahuan dalam rentang panjang ini memakai metode *getok tular* atau tradisi tutur. Analisanya, kuliner yang dituturkan pujangga telah mengada dua abad sebelum naskah beraksara Jawa itu diproduksi.

Mereka tidak kikuk blusukan ke *pawon*. Menekuri naskah *Centhini* jilid II secara cermat, terpapar kisah Mas Cebolang sewaktu “kelana boga” di Mataram menginformasikan pembagian tugas terkait dalam jamuan makan bagi tamu. Di antaranya, ada *Among bukti* atau juru makanan yang disampiri tugas mengepalai dapur. *Among sokaandi* atau juru beras didapuk mengurus dan menakar beras dan nasi. *Among bikang mardeya* mengemban *dawuh* majikan di ruang makanan, manis-manisan, serta masakan. *Nyi among talijiwa* menjalankan perintah di bagian makanan dan buah-buahan. Terakhir, *Nyi among Kahwa* bergerak di *pawon* bagian minuman. Klasifikasi tugas seperti itu tentunya diperoleh juru pena istana melalui pengetahuan yang diambil dari pengalaman, pengamatan, dan petualangannya melongok *pawon* dan mencicipi berbagai citarasa makanan di rumah keluarga aristokrat Jawa.

Di telatah Mataram, gudeg manggar sudah terabadikan. Hidangan tradisional yang kini masuk WBTB itu tumbuh di lingkungan akar rumput, tak melulu tersaji di istana raja. Ditarik periode kontemporer, berarti gudeg manggar sukses diwariskan penduduk DIY selama dua abad, bahkan lebih. Serupa thiwul yang tersajikan dalam naskah tua itu. Thiwul sekarang menjadi sarana nostalgia, daya tarik wisata, hingga identitas daerah, tak lagi dapat ditemplei stigma makanan orang miskin. Justru makanan berbahan singkong itu merupakan bukti diversifikasi pangan yang lahir dari ekologi pategalan.

Kuliner mampu lestari didukung pula oleh ketersediaan bahan. Perlu dibabar jejaln kisah tokoh Jayengresmi tatkala *lelana* di Gunung Salak (Bogor). Terbentang informasi “pengalaman botani” Jayengresmi di pegunungan hijau yang bikin hatinya bungah serta kerasan berdiam di sana. Keelokan panorama gunung dihijaukan oleh banyaknya jenis vegetasi mulai dari aneka bunga, sayuran, dan sayur buah. Dalam babon pengetahuan Jawa jilid I itu, terekam di antara sekian banyak varietas sayuran dan sayur buah yang disebut adalah waluh, labu, buncis, nanas, wortel,

sledri, andrewi (andewi), patrasalya (paterseli), selat (slada?), terong, dan kentang. Lalu, yang dimaksud sayur buah misalnya tomat dan cabai.

Terdapat sekitar 331 jenis tanaman disebut dalam karangan elit keraton Kasunanan itu, 158 jenis di antaranya dipakai untuk bahan makanan. Keragaman bahan ini sebenarnya menyimbolkan betapa orang Jawa *tempo doeloe* jago menjaga keselarasan dan keseimbangan hubungan vertikal (Tuhan) dan horizontal (alam dan manusia). Di samping itu, membuktikan pula kondisi (bahan) pangan memang “menggembirakan”, sebagaimana yang dirasakan dalam kisah Jayengresmi.

Uniknya, *Serat Centhini* tidak merekam makanan yang hidup zaman transisi Hindu ke masa Islam, bahkan lestari hingga kini. Ambillah contoh, babi dan anjing di Jawa, yang sampai kini masih bisa kita jumpai di area Solo dan perkotaan Jawa. Tumbangnya Majapahit dibarengi kokohnya pengaruh Islam, tak serta merta menghapus kedua makanan yang dituding haram itu, hanya sebatas mengurangi ketenarannya. Berabad kemudian, jenis makanan ini gampang dijumpai karena ada komunitas pendukungnya yang rata-rata beragama Kristen, Katolik, komunitas abangan, dan Tionghoa. Arkeolog Timbul Haryono (1997) merekonstruksi gugusan pengetahuan kuliner kuno dari naskah Jawa kuno menerangkan bahwa *lalawar* (sajian makanan dari daging babi dan asu) memilih “beringsut” ke Bali berbarengan perpindahan warga Hindu Jawa ke sana lantaran menolak Islam yang kian bakoh pengaruhnya di Jawa.

Demikianlah, *Serat Centhini* dalam kepentingan WBTB merupakan kompas atau petunjuk jalan bagi pemerintah lokal dan masyarakat untuk meracik narasi historis segenap unsur budaya yang berpeluang sebagai WBTB. Tidak sebatas kuliner, terdapat pula pengobatan, arsitektur, upacara tradisional, permainan tradisional, dan teknologi yang butuh perhatian untuk dikupas lebih jauh berbekal data *Serat Centhini*. Dengan spirit merawat serta mendokumentasikan kekayaan budaya melalui program WBTB, publik semoga getol melestarikan keragaman budaya. Tak kalah penting, pemerintah menyiapkan suntikan dana dan aneka terobosan demi terjaganya pewarisan pengetahuan budaya yang sudah masuk WBTB. Jadi, tak mandeg pada pencatatan saja!